# Ode an den Ozean

Le Sept ist eine Hommage an die Kunst der Meeresküche. Unter der Leitung von Küchenchef Thomas Seifried verbinden sich moderne französische Techniken mit österreichischer Bodenständigkeit und feinen asiatischen Einflüssen.

Saisonale Zutaten, klare Aromen und leichte, ausdrucksstarke Gerichte stehen im Mittelpunkt. Jede Komposition ist geprägt von Präzision, Kreativität und Respekt vor der Natur.

Nach vielen Jahren auf den Cayman Islands bringt Seifried seine internationale Erfahrung aus der Welt der Spitzengastronomie nach Wien und bereichert die Küche von Le Sept mit frischen Ideen und modernen Interpretationen klassischer Gerichte.

Le Sept lädt zu einem kulinarischen Erlebnis in entspannter, eleganter Atmosphäre ein eine Reise durch Aromen, Kulturen und besondere Momente

Aktuell wird das Menü in einem Chef's Community Table Format serviert. Dieses besondere Konzept lädt Gäste dazu ein,

das Menü gemeinsam mit anderen Feinschmeckern an einem großen Tisch zu genießen.

So entsteht ein lebendiger, kommunikativer Abend, an dem Genuss, Begegnung und Gastfreundschaft im Mittelpunkt stehen.

# Ode to the Ocean

Le Sept is a tribute to the art of seafood. Under the direction of Executive Chef Thomas Seifried, modern French techniques are combined with Austrian roots and subtle Asian influences.

Seasonal ingredients, clear flavors, and light, expressive dishes take center stage. Each creation is defined by precision, creativity, and respect for the natural qualities of the ingredients.

After many years in the Cayman Islands, Seifried brings his international fine-dining experience to Vienna, enriching the cuisine at Le Sept with fresh ideas and modern interpretations of classic dishes.

Le Sept offers a culinary experience in a relaxed, elegant atmosphere - a journey through flavors, cultures, and memorable moments.

The current menu is served in a Chef's Community Table format, inviting guests to share the experience alongside fellow diners.

Each course is presented together, creating a convivial and engaging evening where gastronomy and connection come together in perfect harmony.



# **HAMACHI**

Asiatische Birne | Eingelegte Hon-Shimeji | Kimchi Emulsion

### **KING CRAB**

Chawanmushi | Kaviar | Artischoken-Speck Brühe

#### **LANGOUSTINE**

Sushi-Reis | Eingelegte Frühlingszwiebel | Sake-Emulsion

### **SCALLOP**

Wilde Pilze | Topinambur-Püree | Trüffel | Geräucherte Butter

# **SEA BASS**

Palmherz | Schwarzwurzel | Foie Gras | Sauce Bordelaise

## **TUNA**

Grüne Papaya | Garnele | Zitronenpüree Chorizo-Garnele-Emulsion

## **WAGYU BEEF**

A5 Miyazaki Wagyu Striploin | Short Rip Praline | Schwarzer Knoblauch | Brokkoli-Yuzu | Ingwer-Jus

## **MONT BLANC**

Maronenmousse | Baiser | Cognac-Kirschen

8 GÄNGE 205



# **HAMACHI**

Asian Pear | Pickled Hon Shimeji | Kimchi Emulsion

## **KING CRAB**

Chawanmushi | Caviar | Artichoke-Bacon Broth

#### **LANGOUSTINE**

Sushi Rice | Pickled Scallion | Sake Emulsion

### **SCALLOP**

Wild Mushroom | Sunchoke Purée | Truffle | Smoked Butter

### **SEA BASS**

Heart of Palm | Salsify | Foie Gras | Sauce Bordelaise

## **TUNA**

Green papaya | Shrimp | Lemon Purée | Chorizo-Shrimp Emulsion

## **WAGYU BEEF**

A5 Miyazaki Wagyu Striploin | Short Rip Praline | Black Garlic | Broccoli Yuzu | Ginger Jus

# **MONT BLANC**

Chestnut Mousse | Meringue | Cognac Cherries

205

8 COURSES